

# LES BISONS DE BACARA

## La viande de Bison :

Elle est peu calorique, pauvre en gras et en cholestérol. Elle est par contre riche en protéines, en fer et en certains acides gras essentiels bénéfiques à la santé.

Le bison est classé dans la catégorie des viandes gourmets ou de spécialités.

Vous avez plus de protéines, d'éléments nutritifs avec moins de calories et moins de gras.

Le bison est une viande dense qui vous donne plus de satisfaction en mangeant moins.

Le bison a un goût savoureux. La majorité des gens interrogés trouvent que le bison est la viande la plus savoureuse qu'ils aient goûtée.

La viande de bison est très tendre. Elle se cuisine de la même façon que le bœuf en cuisson plus douce.



## Sur commande

### Mode de Conditionnement :

Sous vide – étiqueté

### CONTACT

06 07 30 50 78

[emmanuel.guenot@wanadoo.fr](mailto:emmanuel.guenot@wanadoo.fr)

**Viande Certifiée BIO**







## TARIFS 2019

### VIANDE FRAÎCHE

 Caissette de 5 ou 10 kg	28.00 €/kg
Comprenant : Steaks, rosbif, rôti et bourguignon	
 Faux-filet, entrecôte, pavé, steak...	42.50 €/kg
 Steaks 2ème catégorie	38.50 €/kg
 Rosbeef extra	46.00 €/kg
 Filet – Tournedos	70.00 €/kg
 Côte	38.00 €/kg
 Rôti – bourguignon	32.50 €/kg
 Civet	26.00 €/kg



### CHARCUTERIE

 Terrine bison	180grs	6.50 € pce
 Terrine bison aux cèpes	180 grs	6.50 € pce
 Terrine bison aux noisettes	180 grs	6.50 € pce
 Saucisson bison au Macvin	280 grs	11.00 € pce
 Saucisse sèche bison	280 grs	10.00 € pce
 Bresi bison tranché	100 grs	7.00 € pce



**70160 BREUREY LES FAVERNEY**